



MACCHIABUIA-I.G.P. TOSCANO - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

IDENTITA'

Solo in determinate zone, solo seguendo un disciplinare rigido e tecniche di coltivazione allevamento e produzione, che si può' ottenere un olio I.G.P. TOSCANO, di Indicazione Geografica Protetta.

Macchiabuia I.G.P. è l'espressione autentica e pura di natura incontaminata, è un olio che trasmette al naso e al palato e alla mente il luogo da cui proviene.

AREA DI PRODUZIONE

Capalbio - Grosseto - Maremma

CULTIVAR

Frantoio, Moraiolo ,Leccino.

PERIODO DI RACCOLTA

Seconda e Terza Decade di Ottobre.

AL NASO

Si presenta con un Aroma intenso di origano con un finale ben definito di erbaceo. Ricorda il Mediterraneo.

AL PALATO

Gusto erbaceo con netti sentori di mandorla amara e origano. Un amaro e un piccante equilibrati. Una nota speziata di peperoncino sul finale.

ABBINAMENTI CON IL CIBO

Un extravergine interessante che colpisce per la chiarezza delle note amare e per una piacevolissima nota di peperoncino finale. Si propone come olio consistente per abbinamenti con piatti importanti di carne, perfetto con maiale e agnello di cui sa bilanciare le note dolci; Perfetto su un'insalata di pomodori e assolutamente da provare su formaggi stagionati.